

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dilakukan sesuai dengan data-data yang telah dikumpulkan dan diolah, maka peneliti menarik kesimpulan :

1. Berdasarkan Uji Friedman menunjukkan hasil uji kesukaan pada aspek rasa memiliki nilai chi square $0,424 < 5.991$ yang menyatakan H_0 diterima dan H_a ditolak yang berarti responden menyukai rasa dari *muffin* tepung biji nangka.
2. Berdasarkan Uji Friedman menunjukkan hasil uji kesukaan pada aspek tekstur memiliki nilai chi square $26.731 > 5.991$ yang menyatakan H_a diterima dan H_0 ditolak yang berarti responden kurang menyukai tekstur dari *muffin* tepung biji nangka dikarenakan tekstur yang sedikit kasar.
3. Berdasarkan Uji Friedman menunjukkan hasil uji kesukaan pada aspek warna memiliki nilai chi square $3.370 > 5.991$ yang menyatakan H_0 diterima dan H_a ditolak yang berarti responden menyukai warna dari *muffin* tepung biji nangka.
4. Berdasarkan Uji Friedman menunjukkan hasil uji kesukaan pada aspek aroma memiliki nilai chi square $13.315 > 5.991$ yang menyatakan H_a diterima dan H_0 ditolak yang berarti responden

kurang menyukai aroma yang dihasilkan dari *muffin* tepung biji nangka.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan dan hasil penelitian, maka peneliti memiliki beberapa saran sebagai berikut :

1. Dalam proses pembuatan tepung biji nangka sebaiknya menggunakan penggiling khusus biji-bijian sehingga tepung yang dihasilkan dapat sehalus tepung pada umumnya.
2. Dalam pembuatan *muffin* sebaiknya memperhatikan takaran agar dapat meminimalisir rasa pahit yang dihasilkan.
3. Menambahkan pewarna makanan agar warna yang dihasilkan *muffin* tidak pucat.

DAFTAR PUSTAKA

Buku :

- Rohman, A. Kimia Farmasi Analisis (2013). Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Rukmana, R. (1997). Budidaya Nangka. Yogyakarta: PT. Kanisius..
- Sugiyono. (2014). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Syarbini, M. H. (2014). Cake Preneur Panduan Meningkatkan Keterampilan Dan Bekal Menjadi Pengusaha Cake. Surakarta: Metagraf.
- Umar, H. (2003). *Metode Riset Bisnis*. Jakarta: PT Gramedia pustaka Utama.
- Widyastuti, Y. E. (1993). Nangka dan Cempedak. Jakarta: Penebar Swadaya.

Skripsi :

- Annasonia, R. M. Uji Organoleptik Dan Kesukaan Yoghurt Susu Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Dengan Perisa Alami Buah Nangka. (2016). Yogyakarta: Tidak Diterbitkan.
- Elisabeth, D. (2017). Pemanfaata Biji Buah Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Susu Nabati Dengan Penambahan Perisa Jahe (*Zingiber Officinale Rose*). Yogyakarta: Tidak Diterbitkan.
- Prasetya, A. (2018). *Fortifikasi Biji Buah Nangka (Artocarpus Heterophyllus) Dan Tulang Ikan Pepetek (Leiognathus sp.)*. Lampung: Tidak Diterbitkan.
- Putri, S. (2010). *Subtitusi Tepung Biji Nangka Pada Pembuatan Kue Bolu Kukus Di Tinjau Dari Kadar Kalsium, Tingkat Pengembang Dan Daya Terima*. Surakarta: Tidak Diterbitkan.

Rachmawati, R. (2011). *Pembuatan Sari Biji Nangka Sebagai Minuman Untuk Memenuhi Kebutuhan Fosfor*. Yogyakarta: Tidak Diterbitkan.

Saputra, W. D. (2018). *Pemanfaatan Biji Nangka Menjadi Substitusi Susu Sapi Pada Olahan Produk Es Krim*. Yogyakarta: Tidak Diterbitkan.

Sari, K. P. (2012). *Pemanfaatan Tepung Biji Nangka (Artocarpus heterophyllus) sebagai substitusi dalam pembuatan kudapan berbahan dasar tepung terigu untuk PMT pada balita*, Semarang: Tidak Diterbitkan

Website :

Anindyaputri, I. (n.d.). *Perbedaan Margarin dan Mentega*. Retrieved from <https://helohehat.com/hidup-sehat/nutrisi/perbedaan-mentega-dan-margarin/> (Diakses pada tanggal 18 Februari 2020)

Anonymous. (2013). *Isi Kandungan Biji Nangka*. Retrieved from <http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-biji-nangka-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html?m=1>. (Diakses pada tanggal 18 Mei 2019).

www.idntimes.com (Diakses pada tanggal 28 Juli 2020)

www.english_muffins.com (Diakses pada tanggal 28 Juli 2020)

www.tokopedia.com(Diakses pada tanggal 28 Juli 2020)

www.jualbuahnangkasalak.com(Diakses pada tanggal 28 Juli 2020)

www.BibitTanamanBuahCempedak.com(Diakses pada tanggal 28 Juli 2020)

www.jualbuahnangkamadu.com(Diakses pada tanggal 5 Agustus 2020)

www.wordpress.com (Diakses pada tanggal 5 Agustus 2020)

Jurnal

Nyoman Restu, D. I. (2015). *Pemanfaatan Tepung Biji Nangka Menjadi Pia Kering*. Singaraja

LAMPIRAN



YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA
**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

Jl. Laksda Adisucipto Km.6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281
Telp / fax : (0274) 485115 - 485514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 1887/Q.AMPTA/X/2020 Yogyakarta, 8 Oktober 2020
Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth
Bapak Drs. Prihanto, M.M.
Ketua STP AMPTA
Jl. Laksda Adisucipto KM 6, Tempel, Catur Tunggal
Yogyakarta

Dengar, Hormat,

Dengar, ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di STP AMPTA, Yogyakarta selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 8 Oktober 2020 sampai dengan tanggal 8 November 2020, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Amelia Winastuti X
No Mahasiswa : 316100866
Semester : IX (Sembilan).

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **ANALISIS TINGKAT KESUKAAN RESPONDEN DALAM PEMBUATAN MUFFIN SUBSTITUSI TEPUNG BIJI NANGKA**.
Proposal Penelitian akan dikorektakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Pembantu Ketua I



Drs. Santosa, M.M.

Tembusan :
-file

Kuisisioner Penelitian

Kuisisioner terhadap “Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Muffin Substitusi Tepung Biji Nangka” di Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta.

A. Identitas Responden

Nama :

Jenis Kelamin : Laki-Laki Perempuan

Umur : 17-20 Thn 21-25 Thn Diatas 26 Thn

B. Daftar Pertanyaan

Petunjuk Penilaian :

1. Responden diminta untuk mencicipi dua jenis sampel produk muffin.
2. Berikan penilaian, isi dengan memberikan tanda ceklis () pada kolom yang sudah ditentukan dari skala penilaian.
3. Skala penilaian dibuat dengan kriteria :

Sangat Suka : 4

Suka : 3

Tidak Suka : 2

Sangat Tidak Suka : 1

(Berikan tanda pada kolom yang sesuai dengan pendapat anda)

Apakah saudara mengetahui muffin? Ya Tidak

Apakah saudara menyukai muffin? Ya Tidak

C. Lembar Jawaban Kuisisioner Penelitian

RASA					
No	Pertanyaan	Penilaian			
		SS	S	TS	STS
1	Sampel ini memiliki rasa yang manis				
2	Sampel ini memiliki rasa yang gurih				
3	Sampel ini memiliki rasa yang pahit				
Tekstur					
No	Pertanyaan	Penilaian			
		SS	S	TS	STS
1	Sampel ini memiliki tekstur yang lembut				
2	Sampel ini memiliki tekstur yang padat				
3	Sampel ini memiliki tekstur beremah				
Warna					
No	Pertanyaan	Penilaian			
		SS	S	TS	STS
1	Sampel ini memiliki warna kuning keemasan				
2	Sampel ini memiliki warna coklat				
3	Sampel ini memiliki warna yang pucat				
Aroma					
No	Pertanyaan	Penilaian			
		SS	S	TS	STS
1	Sampel ini memiliki aroma nangka				
2	Sampel ini memiliki aroma khas kue				
3	Sampel ini memiliki aroma yang getir				

Pendapat dan saran:

.....

.....

.....

No	NAMA RESPONDEN
1	Agung Prasetyo Aji
2	Amalia Rawulun
3	Bastian Tyas P
4	Deni Setiawan
5	Devi Widyanita
6	Dewi Rizqi Q.A
7	Erlangga Syahputra
8	Fahriz Rizaldi
9	Geovani Pradipta
10	Herlina Dwi N
11	I Wayan Kesuma
12	Kesyanita
13	Mahanani Renaningtyas
14	Mareta Tri W
15	Merita Sri W
16	Nicolaus Rolusta
17	Theodora adventia
18	Aditya Buana Sandy
19	Ferdian Anggara
20	Ferdian Bagus D
21	M. Hasan Basri
22	Yonathan
23	Satria Rizky
24	Eleonora Neta

25	Eva Fatmawati
26	Fransiscus Borgia
27	Efi Nurcahyani
28	Florentina Thea
29	Nindy Arezi
30	Prayogo Bagus S
31	Joshua Bido
32	Yehuda Asep
33	Yupita Anggraeni
34	Alfianan Meida
35	Stella Marisa
36	Vivi Ayu P
37	Ira Sophia
38	Yuni Rahma D
39	Rike Puspita
40	Ajeng Nada N
41	Ardian Rama
42	Ekya Wahyu Q
43	Banendra Wicaksono
44	Istiqomah
45	Robertus Galih
46	Dini Ciptaningrum
47	Hilmy Triadi
48	M. Yoga
49	M. Alvin

50	Yudha Anggara
51	Don Monarki
52	Btry Tyas Kencana
53	Jesica Valemia
54	Bima Gumilang
55	Aldo Digdaya

DOKUMENTASI PENELITIAN



Uji Normalitas

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Standardized Residual for Manis	,314	55	,000	,754	55	,000
Standardized Residual for Gurih	,306	55	,000	,765	55	,000
Standardized Residual for Pahit	,343	55	,000	,717	55	,000
Standardized Residual for Lembut	,309	55	,000	,781	55	,000
Standardized Residual for Padat	,311	55	,000	,751	55	,000
Standardized Residual for Beremah	,411	55	,000	,641	55	,000
Standardized Residual for Kuning	,294	55	,000	,751	55	,000
Standardized Residual for Coklat	,323	55	,000	,752	55	,000
Standardized Residual for Pucat	,355	55	,000	,684	55	,000
Standardized Residual for Nangka	,366	55	,000	,729	55	,000
Standardized Residual for Khas	,350	55	,000	,705	55	,000
Standardized Residual for Getir	,344	55	,000	,637	55	,000

a. Lilliefors Significance Correction

Descriptives Variables = Rasa, Tekstur, Warna, Aroma

Descriptive Aspek Rasa

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum	Percentiles		
						25th	50th (Median)	75th
Manis	55	3,31	,605	2	4	3,00	3,00	4,00
Gurih	55	3,27	,622	2	4	3,00	3,00	4,00
Pahit	55	3,36	,557	2	4	3,00	3,00	4,00

Decriptive Aspek Tekstur

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum	Percentiles		
						25th	50th (Median)	75th
Lembut	55	2,93	,634	2	4	3,00	3,00	3,00
Padat	55	3,40	,655	2	4	3,00	3,00	4,00
Beremah	55	3,64	,522	2	4	3,00	4,00	4,00

Descriptive Statistik Aspek Warna

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum	Percentiles		
						25th	50th (Median)	75th
Kuning	55	3,38	,623	2	4	3,00	3,00	4,00
Coklat	55	3,29	,599	2	4	3,00	3,00	4,00
Pucat	55	3,53	,539	2	4	3,00	4,00	4,00

Descriptive Statistik Aspek Aroma

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum	Percentiles		
						25th	50th (Median)	75th
Nangka	55	3,15	,558	2	4	3,00	3,00	3,00
Khas	55	3,51	,573	2	4	3,00	4,00	4,00
Getir	55	3,51	,505	3	4	3,00	4,00	4,00

Uji Mean Aspek Rasa, Tekstur, Warna, Aroma

Uji Mean Rank Rasa

	Mean Rank
Manis	1,96
Gurih	1,98
Pahit	2,05

Uji Mean Rank Tekstur

	Mean Rank
Lembut	1,53
Padat	2,09
Beremah	2,38

Uji Mean Rank Warna

	Mean Rank
Kuning	1,99
Coklat	1,85
Pucat	2,15

Uji Mean Rank Aroma

	Mean Rank
Nangka	1,68
Khas	2,16
Getir	2,15

Uji Friedman Aspek Rasa, Tekstur, Warna, Aroma

Uji Friedman Aspek Rasa

N	55
Chi-Square	,424
Df	2
Asymp. Sig.	,809

a. Friedman Test

Uji Friedman Aspek Tekstur

N	55
Chi-Square	26,713
Df	2
Asymp. Sig.	,000

a. Friedman Test

Uji Friedman Aspek Warna

N	55
Chi-Square	3,370
Df	2
Asymp. Sig.	,185

a. Friedman Test

Uji Friedman Aspek Aroma

N	55
Chi-Square	13,515
df	2
Asymp. Sig.	,001

a. Friedman Test

LEMBAGA BIMBINGAN



NAMA PEMBIMBING I: Dr. H. Guruh M. S.

NAMA MAHASISWA: Andi Wasthi H.

NO. MAHASISWA: 210206

JUDUL PENELITIAN: Analisis Tindakan Kelembagaan Pasca dan Pretest MPTG Sektoral yang Berhita

NAMA PEMBIMBING II: Pegib Wibawa S. S. M. M.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1		dan bimbingan, bimbingan	
2	28/3 2020	Pretest terdistribusi, pretest	
3	31/3 2020	Sistematisasi penelitian, analisis penelitian	
4	13/4 2020	revisi	
5	26/4 2020	revisi	
6	21/5 2020	revisi	
7	21/5 2020	Dikawatir oleh penelitian & jurnal	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	23/7 2020	Format penelitian	
		Coretan 1/5 ada di dalam	
		Tujuan Penelitian	
	23/7 2020	lata Diakoms ?	
	12/8 2020	lata Diakoms ?	
	22/9 2020	Proses penelitian	
	23/9 2020	Att proposal	
	16/11 2020	Kompleksi Simca	

